



KOCHIYA



メニュー表示価格はすべて  
税抜き価格(コースを除く)となっております。



# 品川区 生食用食肉取扱 認定店

当店は、食品衛生法に基づく厳しい基準に合格し、品川区保健所から生食用の食肉の提供を認可されました。安心、安全の良質の和牛のとろける甘みと旨味をぜひ、ご賞味ください。

# 牛刺身

五反田で唯一のお墨付き！

特選和牛を「生」で喰らう喜びを。



白ユッケ

2200

とろける甘味とうま味に悶絶…!  
最上の霜降り肉を堪能する  
世界一美味しいユッケ。



おすすめマーク





九条葱とキャビア  
の塩ユッケ

2000

「海の宝石」キャビアのつけ！  
新感覚のゴージャスな美味しさ。



ユッケ三種盛り

**焼肉** ユッケ三種盛り

2200

シソとろろ、納豆、アボカドわさび。  
これまたユッケに合うんです！

**注**

お子様や高齢者、体調  
のすぐれない方、妊娠中  
あるいは妊娠の疑いがある方は  
食肉の生食をお控えください。

赤ユッケ 1500

甘醤油で味付けた昔ながらの赤身肉ユッケ。

牛赤身刺し 1500

そのやわらかさ、上質の和牛だけ！

和牛とろたく巻き寿司 1500

ねっとり濃厚な和牛トロ肉を巻きたてで。

和牛赤身肉のカルパッチョ 1500

パルサミコの酸味とパルメザンのコクが決め手。

**焼肉** 霜降り和牛の肉そうめん 2200

細切りの極上肉を牛澄まし汁で  
つるりといただく絶品。

和牛握り五貫盛り合わせ 2400

つい手が伸びる！口福の肉寿司。

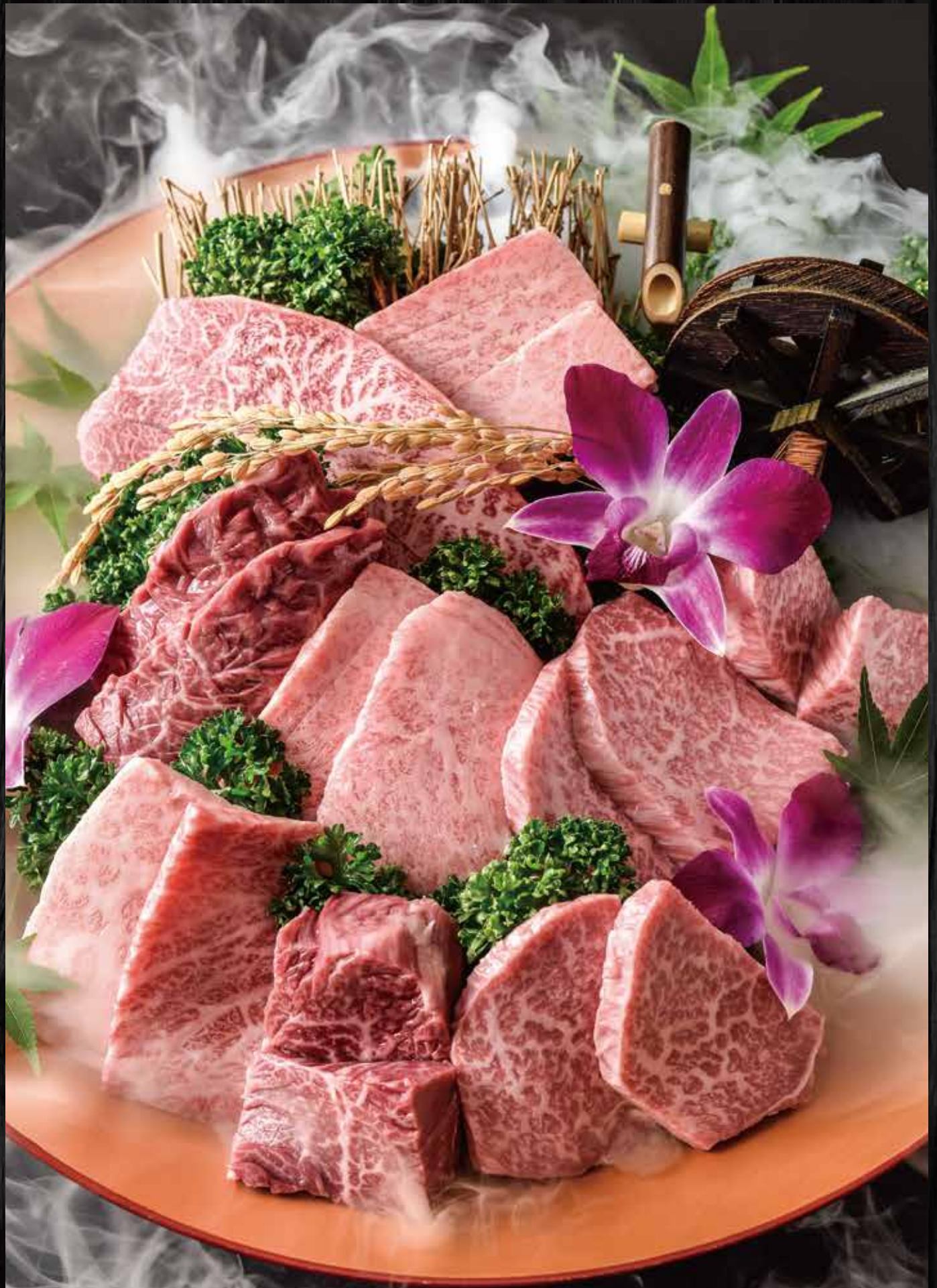
牛刺し五点盛り合わせ 2900

鮮度抜群！その日、一番美味しい  
部位を「生」で食べ比べる贅沢。



牛刺し五点盛り合わせ





降臨！選ばれし神肉。

和牛一頭盛り



# 厳選盛り

目利きが選ぶ本日お薦めの肉。

## KOJIYA



### 和牛一頭盛り

4500

一頭買いだからこそ叶う、希少部位のいいところ取り！  
サーロイン、厚切りタン、友三角、ミスジ、ハラミなど  
全9種類の特選部位が光り輝く、豪快盛り合わせ。



### 和牛五種盛り

2600

その日、本当に美味しい部位だけを集めた  
究極の盛り合わせです。

※価格はお一人様分の料金です。  
(二人前から承ります)

写真はイメージです。  
仕入れ状況により変更となる場合がございます。



牛タン三種盛り



### 牛タン三種盛り

1900

肉汁ジュワッとあふれる霜降りタンの競演！  
花咲トロタン、厚切りタン元、上タン塩。



和牛五種盛り



特選部位と匠の塩の出逢い！

# 厚切り肉十塩



## シャトーブリアン

100g 4500

トリュフ塩

フランスの美食家の名を冠した  
究極の赤身肉に世界の三大珍味、  
トリュフの香りを纏わせて。

## サーロイン

100g 3200

ガーリック塩

肉汁したたるステーキの王様を  
ガーリックの香りが引き立てる  
これぞ王道マッチング。

## ハラミ

100g 2800

赤ワイン塩

メルローワインに漬けたんだ  
葡萄色の塩と濃厚なハラミの  
トレビアンなマリアージュ。



## イチボ

100g 2100

わさび塩

弾力のあるお尻の先の部分。  
霜降りの甘さと赤身のうま味に  
ピリッとわさびの刺激。

## ランプ

100g 1900

ゆず塩

爽やかなゆずの香りが  
きめ細くやわらかい赤身肉の  
豊かな風味を引き出します。



100g単位でご注文を承ります。200gがおすすめです。



# 厚切り肉+タレ

豪快ステーキと特製専用ダレのマリアージュ。

## 霜降りステーキ

2900

燻製醤油ダレ

リッチな香りが立ち昇る！  
瞬間スモークをかけた  
サーロインを燻製醤油で。



霜降りステーキ

## 赤身ステーキ

2100

雪わさびダレ

お薦めの焼き加減はレア。  
赤身ならではの上品なコクを  
北海道産の西洋わさびで。



## カイノミステーキ

2000

八丁味噌ダレ

長期熟成の豆味噌ダレと  
卵黄の濃厚コラボが  
バラ肉のうま味を爆上げ！



## イチボステーキ

2300

たまり醤油ダレ

霜降りと赤身の美味を  
あわせ持つ通好みの肉を  
やみつきのバター醤油味で。



## ランプステーキ

2100

ポン酢ダレ

あっさりとした脂と濃厚な  
赤身肉に柑橘果汁たっぷりの  
ポン酢を効かせて。



## ヒレステーキ

3400

赤ワインソース

赤身肉の上品なコクに  
芳醇な赤ワインソースを  
添えてエレガントに。



## ドラゴンステーキ

2100

熟成味噌ダレ

厳選赤身に切れ目を入れて  
龍の鱗のように仕上げました。  
コク深い味噌ダレでどうぞ。





和牛を知り尽くしたコギヤのオリジナル！  
**特別仕様の極焼肉**



**霜降り肉**

**サーロインの3秒焼きすき**

**1800**

甘醤油ダレで焼いた肉を卵黄にくぐらせて。  
表1.5秒、裏1.5秒の瞬間焼きが決め手。

**サーロインの3秒焼きしゃぶ**

**1800**

たまり醤油ダレでサッと焼いた肉を  
大根おろしと自家製の甘口ポン酢で。

**赤身肉**

**羽衣ミルフィーユ**

**800**

サッと炙って、秘伝の牛ダシで。  
無限に食べられる美味しさ！

**トウガラシの焼きしゃぶ**

**900**

肩甲骨付近の唐辛子の形に似た部位。  
濃いうま味をおろしポン酢で。

**トウガラシの焼きすき**

**900**

ジュワッと肉汁あふれる希少部位。  
卵黄のコクと一緒に。



**味も器もオンリーワン!**



**ワサビ祭り**

**1900**

爽快な辛味がツーン！  
驚愕のわさびみみれ。



**ニンニク祭り**

**1900**

カリカリ揚げニンニクを  
まぶしてスタミナ倍増！



**唐辛子祭り**

**1900**

カプサイシンの刺激に  
食欲が一気に覚醒！



# タン

肉宴の幕開けを飾る霜降り牛タン。



厚切りタン元  
2100

タンの中でも極上の部位を  
贅沢に厚切りカット。

宇宙一長い特上タン  
2600

輪切りが基本の牛タンをタン元からタン先まで  
縦に薄くスライスして驚きの長さを実現!

上タン塩  
1700

やわらかジューシーな霜降りタン。  
他では味わえない味と食感!



花咲トロタン

2600

美味咲き誇る霜降りタンの極上ステーキ。  
500kgの牛一頭に400gのみと希少。



宇宙一長い特上タン



甘く濃い脂が五臓六腑に染みわたる！

# バラ・ハラミ



三角(特上カルビ)

## バラ

三角(特上カルビ) 2100

脂と赤身のバランスが素晴らしい!

ササミ(上カルビ) 1700

さっくりとした食感と奥深い甘味。

バラ(カルビ) 990

嘸むたび甘い脂がジュワッと染みだす。

オーダーの際、**塩** **タレ** をお選びください。



ハラミ(極ハラミ)

## ハラミ

ハラミ(極ハラミ) 2600

野性的な味と食感に無我夢中!

サガリ(芯ハラミ) 2100

やわらかくローカロリーでヘルシー。

## 焼肉のおとも

味付け刻みネギ 300

 青唐辛子のネギ和え 350

ヒマラヤの岩塩プレート 700

 サンチュ 700



青唐辛子のネギ和え

味付け刻みネギ



旨味がギュッ！ワンランク上の赤身肉。

# モモ・ウデ



友三角(極霜降り赤身)

モモ

友三角(極霜降り赤身) 2100

モモ肉にわずか2kg。早い者勝ち!

シンシン(特上赤身) 1700

非常にやわらかく、さっぱりテイスト。

カメノコ(上赤身) 1500

濃厚な味わい。レア焼きでぜひ。

マルカワ(赤身) 1200

美しい鮮紅色! サッとレア焼きで。



ミスジ(極霜降り赤身)

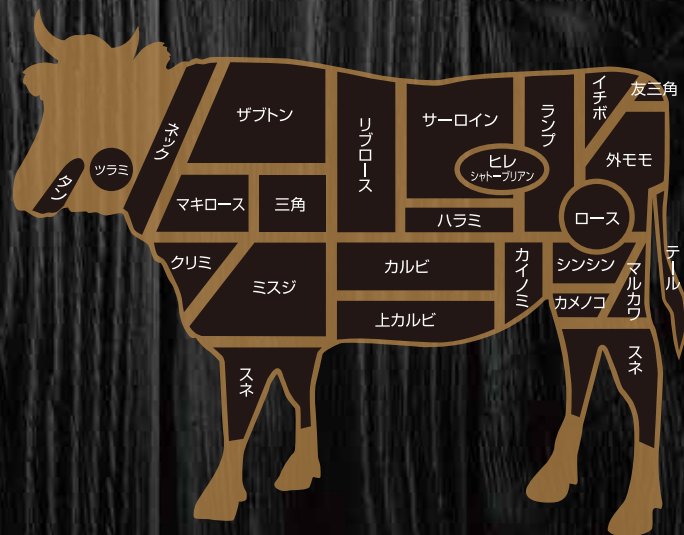
ウデ

ミスジ(極霜降り赤身) 2100

サシの入りはウデ最上! とろけます。

クリミ(特上赤身) 1700

やわらかく、噛むほどに味が染みだす。



オーダーの際、**塩** **タレ** をお選びください。



和牛の真髄に迫る！鮮度命の内蔵系。

# ホルモン・焼野菜



ホルモン盛り合わせ

1500

コギヤ名物！極鮮ホルモン三昧。  
個性豊かな6つの味と食感に酔いしれて。

上ミノ(第一胃)

1100

淡泊な味とシコシコ食感がやみつき。

ギャラ(第四胃)

800

コリコリッと濃厚！別名赤センマイ。

ホルモン(大腸)

900

肉厚でシコシコ！別名テッチャン。

マルチョウ(小腸)

900

ぷりっとジューシー！脂が甘い！

ハツ(心臓)

750

サクサク食感。脂少な目うま味良し。

レバー(肝臓)

750

新鮮でも芯まで火を通すのがお約束。

オーダーの際、**塩** **タレ** **辛** **外** をお選びください。

特別入荷の焼野菜

各 800

茄子・アスパラ・しいたけ・山芋

※ 本日の野菜はスタッフがご案内します。



契約農家から直接仕入れる  
本物の味覚。



# 前菜・逸品

お待たせしない酒肴から豪快な逸品まで。



白ハマグリ韓風石鍋

韓国海苔 350

胡麻油の香ばしさがあとを引く!

チャンジャ 500

酒肴に! 韓国風タラの腸の塩辛。

コギヤ流 肉ピーマン 750

プチピーマンに肉そぼろを詰めてパクッ!

センマイ辛口冷菜 900

さっぱりコリコリ、牛の第三胃。

ハチノス刺し 900

臭みナシ! 食感弾む牛の第二胃。

二色のセンマイ刺し 950

鉄分豊富な黒と湯剥きした白。

チーズチヂミ 950

カリッと焼けた端っこがたまらない!

海鮮チヂミ 990

海の幸をたっぷり焼き込みました。

本日の肉煮込み 1000

あの希少部位が登場する日も!

上ミノ湯引き 1100

軟骨みみたいな食感の牛の第一胃。

 白ハマグリ韓風石鍋 1500

熱々! 大粒の貝を濃厚辛口スープで。

 牛タンシチュー 1500

とろ旨! 赤ワインと香味野菜でじっくり。

 九条葱たっぷりの和牛タタキ 2500

レアに炙った和牛赤身肉を葱とポン酢で。



牛タンシチュー



九条葱たっぷりの和牛タタキ



手づくりの自家製キムチ、野菜たっぷりナムル。

# キムチ・ナムル



 **キムチ四種盛り**  
**950**

コギヤ自慢の本格キムチ全種盛り。  
白菜1枚1枚に塩をふるところから手づくりです。

本日のキムチ  
**500**

内容はスタッフまで  
お尋ねください。

白菜キムチ  
**500**

さっぱり旨辛!  
韓国伝統の健康食。

カクテキ  
**500**

コリコリあとひく  
角切り大根のキムチ。

オイキムチ  
**500**

パリパリ辛くない  
キュウリのキムチ。

やみつぎネギ  
**500**

シャキシャキ食感がクセになる!

ナムル五種盛り  
**800**

ぜんまい、豆もやし、  
季節のナムル、ほうれん草、  
大根の5種盛り。



 **白・黒・赤の三色豆もやし**  
**600**

胡麻油・韓国海苔・ラー油。  
彩り美しい箸休め。



# サラダ

体が喜ぶ！焼肉屋さんのパワーサラダ。



アボカドとクリームチーズの  
ミルフィーユサラダ

900

お酒がすすむ！キムチが名脇役のまろやかテイスト。



サムゲタン

薬膳！参鶏湯サラダ

950

蒸し鶏、クコの実、エゴマの実、松の実、  
高麗人参、いちじくなどを黒酢ドレッシングで。

カラフルトマトの  
シーザーサラダ

850

パリパリチーズとプチトマト、キムチ風味  
のシーザードレッシングをトッピング。

レタスと胡瓜の塩チョレギ

700

お皿を抱えて食べたい！！  
胡麻油が香るやみつきサラダ。



薬膳！参鶏湯サラダ



あじわい和風だしと、じっくり牛骨系。このベースから誕生。

# スープ



白ハマグリの  
澄ましスープ  
650

貝だしたっぷり! 風味豊かな和風味。

ユッケジャンスープ  
750★

濃厚な牛骨スープに唐辛子の刺激!

※+150円で「大辛」に変更できます。

★ ユッケジャン、タマゴと野菜、コムタンは  
+150円で「クッパ」「ラーメン」に変更できます。

アオサと茎ワカメのスープ  
500

海のミネラル豊富なとろとろスープ。

タマゴと野菜のスープ  
550★

ふわふわ玉子のほっとする味。

 コムタンスープ  
750★

コラーゲンたっぷりの美肌スープ。



# 冷麺

焼肉のメに欠かせないツルシコ生麺！



 **盛岡冷麺 850**

盛岡冷麺ハーフ 550

牛スネ&丸鶏でじっくり仕込んだ  
濃い口の黄金スープでつるり。

**磯香る海苔冷麺 850**

磯香る海苔冷麺ハーフ 550

磯の香りが濃い三重県産のアオサを  
山盛りのせたヘルシー麺。



 **まるごとイカフェ&ビビン麺  
1100**

新鮮なイカ刺しと特製の甘辛ダレを  
からめて食べる、汁なしの辛口麺。



お箸が止まらない！具だくさんの絶品一クメシ。

# ど飯



和牛鉄火丼

1500

しっとりやわらか、うま味あふれる赤身刺し。  
一度食べたらマグロに戻れなくなるかも!?



ライス 大 450 中 300 小 200



石焼きユッケビビンバ

1250

ジュージュー焼ける音がそそる！  
ガッツリ豪快に混ぜ合わせて。

牛しぐれ煮丼

700

甘辛い最強ご飯の友をたっぷりと。

目玉焼きビビンバ

800

山盛りナムルと牛肉で栄養満点。



石焼きガーリックライス

900

和牛ごろごろ！食欲を猛烈に刺激！



# デザート

ひんやり美味しい！魅惑のメデザート



## 和風アフオガード 850

バニラアイス、あんこ、白玉にほろ苦いエスプレッソをかけて。

## 焼きブリュレ&フルーツ 850

表面をカリッと焦がした、とろ〜り濃厚プリン。



## 季節フルーツのコンポート&バニラ 750

フルーツのシロップ煮にバニラアイスを添えて。

## エスプレッソ&チョコの雪氷 990

ふわっふわ！氷自体に味がついた新食感のカキ氷。

## マンゴー&ミルクの雪氷 990

マンゴーソースと練乳の氷を削った、ふわとろカキ氷。



## コールドストーンアイス

650

キンキンに冷やした石鍋で。アイスとトッピングを混ぜてどうぞ。

## お土産

コギヤの味をテイクアウト



## おみやげ 贅沢カルビサンド 2200

お土産や差し入れ、自分のご褒美にも！  
焼肉屋さんならではのボリュームサンド。

【作りたての味を大切にしています】

ご注文からご提供まで20〜30分程度お時間を頂きます。

あらかじめご了承のうえ、お早めにご注文ください。

なお、お土産はご購入当日中にお召し上がりください。



忘年会、歓送迎会、大人数のパーティーは焼肉がいいね!

# コギヤの宴会コース

当日のご注文もOK!  
二名様より承ります。

バラエティー豊かでコスパ抜群!

## 王道 コース

お一人様 6000 (税込)

前菜	キムチ二種 ナムル二種 赤身ユッケ 本日の煮込み 季節のサラダ	タレ	上カルビ 上赤身 和牛ハラミ
塩焼	牛タン三種盛り合わせ 厚切り赤身ステーキ	味噌	本日のホルモン三種
		食事	特製冷麺
		甘味	本日のデザート



希少部位を食べ比べる感動の宴。

## 堪能 コース

お一人様 9000 (税込)

前菜	季節野菜と海鮮キムチ 上ミノ湯引きボン酢 塩ユッケ 牛刺身二種盛り合わせ 季節のサラダ	三種の赤身ステーキ 豪快盛り	・ランブ(岩塩&ボン酢) ・カイノミ(八丁味噌&卵黄) ・イチボ(たまり醤油&バター) ・季節の焼き野菜
焼物	厚切り 極上タン塩 塩焼肉 三種盛り合わせ	食事をお選びください。	D) 特製冷麺 E) 牛しぐれ煮丼と澄まし汁 F) 和牛鉄火丼と澄まし汁
		甘味	本日のデザート

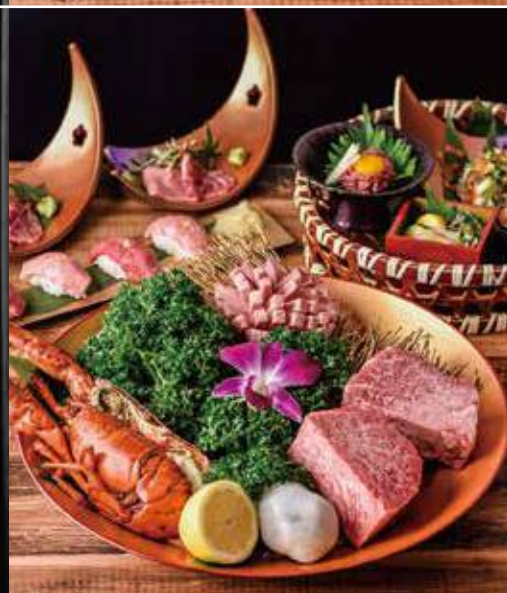


究極の食材が特別な日を演出。

## 懐石 コース

お一人様 12000 (税込)

前菜	食前酒(果実酒) 肉屋の先付け 旬魚介の酒肴 季節野菜の冷菜 牛刺身三種盛り合わせ 一口肉寿司二貫 季節のサラダ	メイン料理をお選びください。	A) リブコース B) ヒレステーキ C) ロブスター
焼物	花咲き とろタン塩 ミルフィーユコース 焼きすきサーロイントリュフ添え	食事をお選びください。	D) 特製冷麺 E) ガーリックライスと澄まし汁 F) 和牛鉄火丼と澄まし汁
		甘味	本日のデザート



飲み放題プラン.....1時間30分⇒1500(税込) 2時間30分⇒2500(税込)